

**PODREČZNIKI DLA KLASY PIERWSZEJ TECHNIKUM
W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
W ROKU SZKOLNYM 2017/2018**

PRZEDMIOT	AUTOR	TYTUŁ	WYDAWNIC-TWO
Przedmioty ogólnokształcące:			
Język polski	Małgorzata Chmiel, Eliza Kostrzewa:	Ponad słowami, Klasa 1. (cz.1 i 2)	NOWA ERA
Język angielski*	S. Kay, V. Jones, D. Brayshaw, B. Michałowski:	Matura focus 1	PEARSON
Język francuski *	Régine Boutégège, Magdalena Supryn- Klepcarz:	Francofolie express 1.	PWN
Język niemiecki *	K. Łuniewska, U. Tworek, Z. Wasik, M. Zagórna:	Alles klar 1-3**	WSiP
Informatyka	E. Gurbiel i inni:	Informatyka po prostu , Zakres podstawowy(podręcznik nieobowiązkowy)	WSiP
Historia	S.Rozzak, J. Kłaczek:	Poznać przeszłość, Wiek XX.	NOWA ERA
Wiedza o społeczeństwie	A. Janicki:	W centrum uwagi, Wiedza o społeczeństwie.	NOWA ERA
Podstawy przedsiębiorczości	Zbigniew Makieta, T. Rachwał:	Krok w przedsiębiorczość.	NOWA ERA
Geografia	J.Kop, M.Kucharska, E. Szkurłat	Tylko geografia. Zakres podstawowy.	PWN
Biologia	Marek Kaczmarczyk:	Biologia na czasie. Zakres podstawowy.	NOWA ERA
Chemia	R. Hassa, A. Mrzigod, J. Mrzigod:	To jest chemia. Zakres podstawowy.	NOWA ERA
Fizyka	Marcin Braun, Weronika Śliwa:	Odkryć fizykę.	NOWA ERA
Matematyka	Maciej Antek, Krzysztof Belka, Piotr Grabowski:	Prosto do matury 1.	NOWA ERA
Edukacja dla bezpieczeństwa	Praca zbiorowa (Anna Nowak-Kowal):	Edukacja dla bezpieczeństwa.	OPERON

*Język uzależniony od wybranej klasy.

** Prosimy wstrzymać się z zakupem podręcznika do września.

Kształcenie zawodowe:

Wyposażenie zakładów gastronomicznych	Anna Derbis i Lidia Linka	Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	FORMAT
Bezpieczeństwo i higiena pracy	Anna Derbis i Lidia Linka	Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.	FORMAT
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem / Procesy technologiczne w gastronomii	A. Kmiótek:	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Technologia gastronomiczna, cz.1-2. Kwalifikacja T.6.2.	WSiP
	A. Kmiótek:	Sporządzanie potraw i napojów. Towaroznawstwo i przechowywanie. Kwalifikacja T.6.1	WSiP
	Ewa Superczyńska, Melania Żylińska- Kaczmarek:	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń nr 1/2	PWN